CE

Bartscher

105.930

105.930S

Bedienungsanleitung
Induktionskocher IK 30 / IK 30S
Seite 3 bis 18

D/A/CH

Instruction manual
Induction cooker IK 30 / IK 30S
from page 19 to 34

GB/UK

Mode d'emploi
Plaque à induction IK 30 / IK 30S
de page 35 à page 50

F/B/CH

Bedieningshandleiding
Inductiekookplaat IK 30 / IK 30S
blz. 51 t/m 66

NL/B

Instrukcja obsługi
Kuchenka indukcyjna IK 30 / IK 30S
strony od 67 do 82

PL

V7/0510

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines **4**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 4
1.2 Symbolerklärung 4
1.3 Haftung und Gewährleistung 5
1.4 Urheberschutz 5
1.5 Konformitätserklärung 5

2. Sicherheit 6
2.1 Allgemeines 6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 7

3. Transport, Verpackung und Lagerung **8**
3.1 Transportinspektion 8
3.2 Verpackung 8
3.3 Lagerung 8

4. Technische Daten **9**
4.1 Bedienblende 9
4.2 Technische Angaben 10

5. Installation und Bedienung **10**
5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen 10-11
5.2 Sicherheitshinweise 11-12
5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Kochgeschirr 13
5.4 Aufstellen und Anschließen 14
5.5 Bedienung 14-16

6. Reinigung und Wartung **16**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 16
6.2 Reinigung 16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 17

7. Mögliche Funktionsstörungen **17-18**

8. Entsorgung **18**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheits-maßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

! ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Induktionskocher** ist **nur** zum **Zubereiten und Aufwärmen** von Lebensmitteln unter Verwendung von geeignetem Geschirr bestimmt.

Der **Induktionskocher** darf unter anderem **nicht** verwendet werden für:

- das Aufwärmen und Erwärmen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten oder Stoffe;
- das Erhitzen von verschlossenen Dosen oder anderen Gefäßen. Dosen könnten explodieren, vorher auf jeden Fall den Deckel entfernen.

! ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

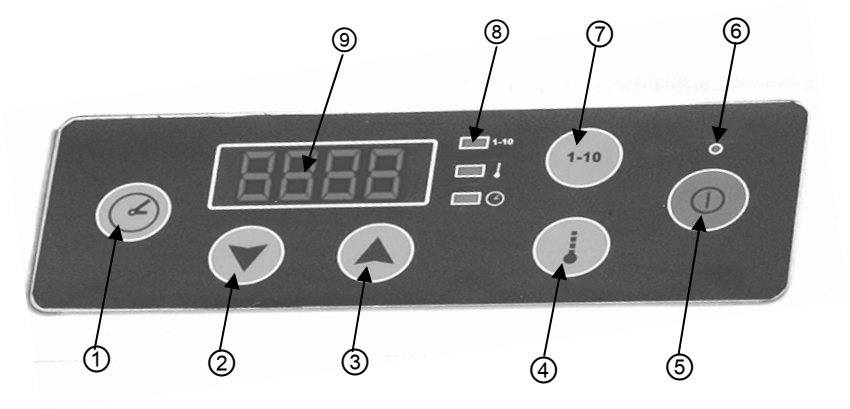
3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Bedienblende



① Zeiteinstellung

② Wahltaste : Dauer, Temperatur oder Leistung kann reduziert werden

③ Wahltaste : Dauer, Temperatur oder Leistung kann erhöht werden

④ Temperaturstufenanwahl

⑤ **AN / STANDBY** Taste

⑥ Kontrolllampe für **AN / STANDBY**

⑦ Leistungsstufenanwahl (**1 - 10**)

⑧ LED-Kontrolllampen für Leistung (**1 - 10**), Temperatur ( ) und Zeit ( ).

⑨ LED-Display

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Induktionskocher	
Artikel-Nr. / Model:	**105.930 / IK 30**	**105.930S / IK 30S**
Kochfeld:	Glas	Schott Glas
Temperaturbereich:	60°bis 240°C	
Leistungsstufen:	1 - 10 (400 bis 3000 W)	
Anschluss:	230 V 50 Hz 3000 W	
Abmessungen:	B 327 x T 416 x H 101 mm	
Gewicht:	5,14 kg	
Geräuschpegel:	Niedriger als 70 dB	

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Funktionsweise von Induktionskochstellen

Bei Induktionskochern wird an eine Leiterspule unterhalb des Glases eine elektrische Spannung angelegt. Dabei entstehen Magnetfelder, die durch einen physikalischen Effekt direkt den Topfboden erwärmen. Das bedeutet Zeit- und Energieersparnis, denn es wird nicht wie in herkömmlichen Kochfeldern zunächst das Heizelement und die Glaskochfläche erwärmt.

Ein weiterer Vorteil liegt - aufgrund der oben beschriebenen technischen Eigenschaften - in den sehr kurzen Ankochzeiten.

Weiterhin folgt die Wärmezufuhr prompt jeder Änderung der Einstellung und lässt sich feinstufig regeln. Die Induktionskochstelle reagiert auf Einstellungsänderungen ähnlich schnell wie ein Gasherd, da die Energie sofort den Topf erreicht, ohne dass erst andere Materialien erwärmt werden müssen.

Die Induktionstechnik verbindet diese Reaktionsschnelligkeit mit dem grundsätzlichen Vorteil des Stroms, die Wärmezufuhr genau dosieren zu können.

Weitere Vorteile eines Induktionskochers:

- Da das Kochfeld nur indirekt über den Geschirrboden erwärmt wird, kann überlaufendes Gargut nicht fest brennen, und es entsteht auch kaum eine Verbrennungsgefahr für den Benutzer. Die Erwärmung der Glaskochfläche ist allein eine Folge des heißen Kochgeschirrs.
- Wird das Gerät ohne Kochgeschirr eingeschaltet oder dieses vom eingeschalteten Gerät entnommen, ertönt ein wiederkehrendes Warnsignal und das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.

- Das Gerät erkennt, ob sich auf dem Kochfeld ein geeignetes Geschirr befindet. Ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt. Das Gerät schaltet nach ca. 30 Sekunden ab.
- Bei Betrieb des Gerätes mit leerem Kochgeschirr sorgt ein Temperatur-Sensor für eine automatische Abschaltung.

5.2 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile heiß.
Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren.
Beachten Sie: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber das Kochfeld!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Keine Gegenstände wie Metalldraht oder Werkzeuge in die Lüftungsschlitze (Zu- und Abluft) stecken. Dies kann zu Stromschlägen führen.

- Den Induktionskocher nicht während des Kochvorgangs oder mit heißem Kochgeschirr auf dem Kochfeld versetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage, stellen Sie z.B. keine leeren Gefäße darauf ab.

- Legen Sie keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf das Kochfeld. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.
- Beachten Sie, dass Gegenstände, die Sie tragen, wie z. B. Ringe, Uhren, usw. heiß werden können, wenn sie nah an die Kochebene kommen.
- Die Kochfeldoberfläche besteht aus temperaturfestem Glas. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, Gerät umgehend von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Während des Betriebs des Gerätes keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Kassetten etc. auf das Kochfeld legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen.
- Keine brennbaren (entzündlichen) Kunststoffgefäße, sauren oder alkalischen Materialien oder Stoffe in die Nähe des Gerätes bringen, da es die Gerätelebensdauer verkürzen könnte und beim Einschalten die Gefahr einer Verpuffung entstehen kann.
- Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

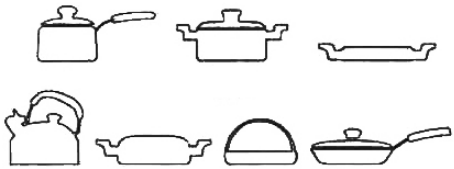
Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.3 Geeignetes und nicht geeignetes Geschirr

Geeignetes Kochgeschirr

- o Stahl oder emailliertes Gusseisen;
- o Eisen, Stahl oder nicht emailliertes Gusseisen;
- o Edelstahl 18/0 und Aluminium, wenn dies als für Induktion geeignet gekennzeichnet ist (bitte Beschreibung des Kochgeschirrs beachten).



Um richtig zu funktionieren, müssen alle Töpfe und Pfannen einen magnetischen Boden (ein Magnet muss an ihm haften bleiben) haben.

Um bessere Resultate zu erzielen, empfehlen wir Pfannen/Töpfe mit einem Durchmesser zwischen 12 und 24 cm.
z. Beispiel
Induktionskochtöpfe, 9-teiliges Kochtopf-Set
Chromnickelstahl ● Schüttrand ● Kaltgriffe

4 Töpfe mit Deckel

2,0 Liter ● Ø 16 cm ● Höhe 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● Höhe 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● Höhe 20,0 cm

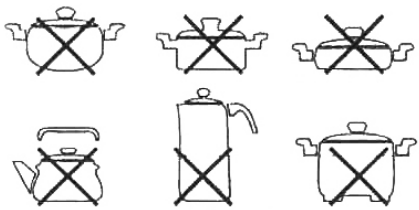
Best.-Nr. A130.442

1 Pfanne

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● Höhe 6,5 cm

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- o Töpfe/Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm;
- o Keramik, Glas;
- o Edelstahl, Aluminium, Bronze oder Kupfer, es sei denn, es ist ausdrücklich für Induktion geeignet gekennzeichnet;
- o Kochgeschirr mit Füßen;
- o Behälter mit gewölbtem Boden.



! ***ACHTUNG!***

Bitte nutzen Sie ausschließlich Kochbehälter, welche explizit als induktionskocher-tauglich ausgewiesen sind.

Sollte der Induktionskocher eine zu hohe Abweichung gegenüber einem magnetisierbaren Behälter feststellen, so folgt daraus ein Leistungsabfall und es kann ein Verlust der Wirkung des Überhitzungsschutzes resultieren. Verwenden Sie deshalb keine Aluminium-, Bronze- oder nichtmetallische Behälter.

5.4 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Induktionskocher nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen um das Gerät einen Mindestabstand von 5 – 10 cm einhalten.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in die Nähe von Geräten und Gegenständen, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.5 Bedienung

- Netzstecker in eine geeignete Einzelsteckdose stecken.
  Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Ein geeignetes Kochgeschirr mit Gargut zentriert auf das Kochfeld stellen.
- Ist die Temperatur des Kochfeldes niedriger als 50℃, erscheint im Display **„L“**, bei einer Temperatur des Kochfeldes über 50℃ ersch eint im Display **„H“.**
- Zum Einschalten des Induktionskochers betätigen Sie die Taste ⏻.
  Die Anzeigen im Display erlöschen. Die Kontrolllampe für **STANDBY** blinkt.
- Die Kontrolllampen für Leistungsstufe und Temperatur leuchten auf. Das Gerät ist für eine Funktionsauswahl bereit.
- Drücken Sie anschließend die Taste **1 - 10** oder 🌡.

HINWEIS!

Sollten innerhalb von 30 Sekunden nach Betätigung der Taste ⏻ keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, schaltet das Gerät automatisch zurück in den STANDBY Modus.

1. 1 - 10 Die voreingestellte Leistung **„1600 W“** wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.

(Leistungsstufen: 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000, 2200, 2600 und 3000 W).

Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich **1 - 10** (400 – 3000 W) ändern.

Die LED-Kontrolllampe **1 - 10** leuchtet auf.

2. Die voreingestellte Temperatur **„120℃“** wird angezeigt und das Gerät schaltet ein.

(Temperaturstufen: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 und 240℃).

Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie die Einstellung jederzeit im Bereich von 60 – 240℃ ändern.

Die LED-Kontrolllampe leuchtet auf.

Timerfunktion:

Nach der Anwahl der Betriebsart (Leistungsstufe oder Temperaturstufe) betätigen Sie die Taste ◷. Im Display erscheint die Ziffer **„0“** und neben dem Display leuchtet die LED-Kontrolllampe ◷ auf. Mit den Wahltasten ▼ oder ▲ können Sie nun die Betriebsdauer in 5-Minuten-Intervallen (bis maximal 120 Minuten) anwählen.

Die Dauer wird in Minutenschritten heruntergezählt, wobei das Display zur vorherigen Anzeige zurückspringt (WATT, TEMP).

Ist die Zeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

HINWEIS!

Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der Wahltasten ▼ oder ▲ jederzeit ändern. Durch die Speicherfunktion des Gerätes bleibt dabei die Einstellung der Leistungsstufe bzw. der Temperaturstufe unverändert.

Ebenso können Sie in die Leistungsstufenanwahl bzw. die Temperaturstufenanwahl ändern, ohne dass sich die Zeitvorgaben ändern.

HINWEIS!

Wenn keine Zeit eingestellt wurde, schaltet das Gerät nach 120 Minuten automatisch ab.

ACHTUNG!

Kochgeschirr nicht ohne Gargut auf das Kochfeld stellen.

Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz, es ertönt ein Signal und das Gerät schaltet ab.

Im Display erscheint die Fehlermeldung „E05“.

In diesem Fall das Gerät von der Steckdose trennen und einige Minuten abkühlen lassen. Danach funktioniert das Gerät wieder ohne Probleme.

- Achten Sie darauf, dass die Böden der Kochbehälter nicht über die Oberfläche des Kochfeldes scheuern, obwohl eine verkratzte Oberfläche den Gebrauch nicht beeinträchtigt.
- **Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorgangs, den Netzstecker von der Steckdose trennen (nicht auf die Topferkennung verlassen)!**

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Das Gerät regelmäßig reinigen.
- o Das Kochfeld mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen.
- o Bedienblende mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche die Oberfläche zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- o Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde und trocken ist für die weitere Benutzung.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Fehler-meldung	Ursache	Lösung
E01	• Kurzzeitige Unterspannung (<160V).	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E02	• Kurzzeitige Überspannung (>270V).	• Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!). Nach einigen Minuten das Gerät wieder anschließen.
E03	• Gerät wird zu heiß (wegen z. B. verdeckter Lüftungsschlitze) • Bauteile (z. B. Transistor) defekt.	• Lüftungsschlitze freimachen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Sollte die Fehlermeldung nach Abkühlung weiter im Display erscheinen, Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren
E05	• Der Überhitzungsschutz im Leistungsmodus hat ausgelöst (>150 ℃). Gerät schaltet ab.	• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E06	• Temperaturfühler defekt oder Kurzschluss.	• Händler kontaktieren

Fehler-meldung	Ursache	Lösung
E07	• Der Überhitzungsschutz im Temperaturmodus hat ausgelöst (>240 °C). Gerät schaltet ab.	• Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen. Das Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Danach ist das Gerät wieder betriebsbereit.
E08	• Störung Temperaturfühler.	• Händler kontaktieren

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120
Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

1. General Information **20**
1.1 Information about the instruction manual 20
1.2 Key to symbols 20
1.3 Liability and Warrantees 21
1.4 Copyright protection 21
1.5 Declaration of conformity 21

2. Safety **22**
2.1 General information 22
2.2 Safety instructions for use of the device 22-23
2.3 Intended use 23

3. Delivery, packaging and storage **24**
3.1 Delivery check 24
3.2 Packaging 24
3.3 Storage 24

4. Technical data **25**
4.1 Control panel 25
4.2 Technical specifications 26

5. Installation and operation **26**
5.1 Functionality of induction cookers 26-27
5.2 Safety instructions 27-28
5.3 Suitable and unsuitable cookware 29
5.4 Installation and connection 30
5.5 Operation 30-32

6. Cleaning and maintenance **32**
6.1 Safety advice 32
6.2 Cleaning 32
6.3 Safety instructions for maintenance 33

7. Possible Malfunctions **33-34**

8. Waste disposal **34**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

WARNING! Hot external surface!

This symbol is a warning that the unit surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The unit is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the unit.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the unit.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **induction cooker** is designed for **preparation and warming** up of foods using the appropriate crockery.

The **induction cooker** may **not** be used among other things for:

- heating and warming inflammable, harmful, volatile or similar liquids or materials;
- heating sealed tins, tin can explode, remove the lid in any case beforehand.

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

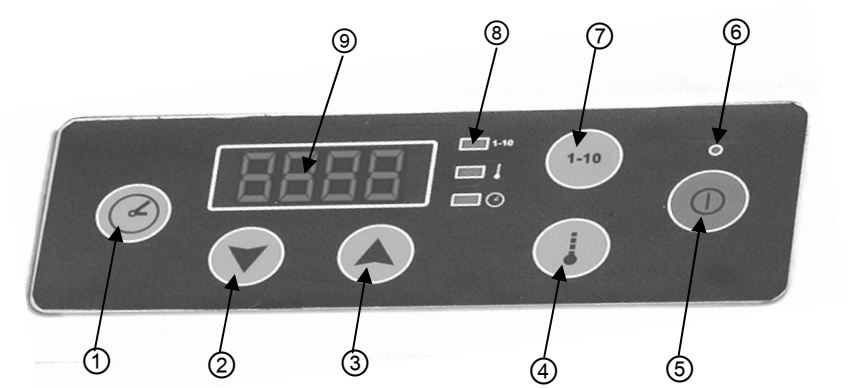
3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data
4.1 Control panel



① Time setting

② Selection key : reduction of time, temperature or power

③ Selection key : increase of time, temperature or power

④ Temperature stage selector

⑤ **ON / STANDBY** key

⑥ Control lamp **ON / STANDBY**

⑦ Power stage selector (**1 - 10**)

⑧ LED control lamps for power (**1 - 10**), temperature ( ) and time ( ).

⑨ LED display

4.2 Technical data

Name	Induction cooker	
Item no./Model:	**105.930 / IK 30**	**105.930S / IK 30S**
Cooking zone:	glass	Schott glass
Temperature range:	60°to 240°C	
Power stages:	1 – 10 (400 to 3000 W)	
Connection:	230 V 50 Hz 3000 W	
Dimensions:	W 327 x D 416 x H 101 mm	
Weight:	5,14 kg	
Noise level:	below 70 dB(A)	

Subject to technical changes and alterations!

5. Installation and operation

5.1 Functionality of induction cookers

With induction cooker, an electric voltage is applied on a conductor spool beneath the glass. This creates magnetic fields, which directly heat up the bottom of the cookware through a physical effect.

This means saving time and energy, because contrary to common hotplates, the cookware is heated up, not the heating element and the glass.

Due to the technical characteristics described above, another advantage is the very short start-up cooking time.

In addition, the heat supply promptly adapts to changed settings and can be controlled in small steps. The induction cooker reacts to changed settings just as fast as a gas stove, as the energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first.

The induction technology combines this fast reaction with the basic advantage of electricity, meaning being able to exactly adjust the heat supply.

Additional advantages of an induction cooker:

- As the cooking zone is only heated up indirectly via the bottom of the cookware, over spilling food cannot stick and burn and there is hardly any danger of burns for the user. The glass cooking zone is only heated up by the hot cookware.
- If the unit is turned on and no dish for cooking is present or is removed, a repeating audio signal will sound and the unit will turn itself off after approx. 30 seconds.

- The unit will detect if the appropriate cookware is placed on the heating plate. If the cookware is not appropriate for induction hotplates, energy will not flow. The unit will turn off after approx. 30 seconds.
- When operating the cooking zone with empty cookware, a temperature sensor turns it off automatically.

5.2 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.

WARNING! Hot external surface!

During operation some parts of the device become very hot. Do not touch the hot surface of the glass field.

Please note: the induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the cooking zone.

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.

WARNING! Hazard via electrical current!

Do not insert any objects like wires or tools into the ventilation slots. This may cause electric shocks.

- Do not move the induction cooker during cooking or with hot cookware on top of it.
- Do not use the unit as a surface for storing various items. Do not leave such objects as empty containers, etc. on it.

- We recommend not placing any metal kitchen utensils, cookware or pan lids, knives or other metal objects on the cooking zone. These may heat up when the device is turned on.
- Remember that items of jewelry such as rings, watches etc. can get hot if they are close to the heating surface.
- The cooking zone's surface consists of temperature-resistant glass. In case of damage, even if this concern only a small tear, disconnect the device from the power supply immediately and contact the customer service.
- Do not place any magnetically objects like credit cards, cassettes etc. on the glass surface while the device is in operation.
- On order to avoid overheating, do not place any aluminum foil or metal plates on the device.
- Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.
- Scientific tests have proven that induction cookers do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

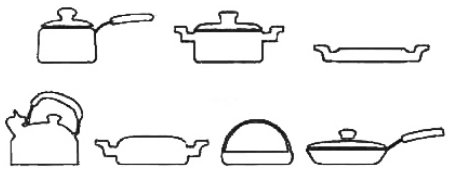
Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the safety advice!

5.3 Suitable and unsuitable cookware

Suitable cookware



- o steel or enamelled cast iron;
- o iron, steel or non-enamelled cast iron;
- o 18/0 stainless steel and aluminum, if it is marked as suitable for induction (follow the description of the cookware).

For proper functioning, all pots and pans must have a plane magnetic bottom (a magnet must stick to it). We recommend pans / pots with a diameter between 12 and 24 cm for better results.

e.g.
Induction cookware, 9-piece cooking pot set
chromium-nickel steel ● edge suitable for pouring ● cold handles

4 pots with lid

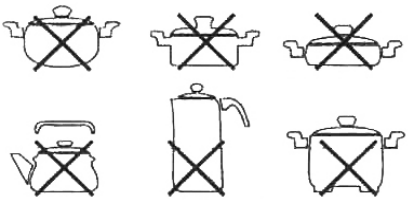
2.0 litres ● Ø 16 cm ● height 10.0 cm
2.7 litres ● Ø 18 cm ● height 11.0 cm
5.1 litres ● Ø 24 cm ● height 11.5 cm
6.1 litres ● Ø 20 cm ● height 20.0 cm

1 pan

2.8 litres ● Ø 24 cm ● height 6.5 cm

Bartscher order no. A130.442

Unsuitable cookware



- o pots/pans with a diameter of less than 12 cm;
- o ceramic, glass;
- o stainless steel, aluminum, bronze or copper unless, it is expressly marked as suitable for induction;
- o cookware with feet;
- o vessels with round bottom.

! ***CAUTION!***

Please use only the cookware marked suitable for induction cooker.

If the induction hotplate detects too great a separation from the magnetizing container, it will cause a reduction in power. This may cause the overheating prevention device to malfunction. For this reason, do not use aluminum, bronze or non-metallic containers.

5.4 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even and safe surface which supports the weight of the device and is not heat sensitive.
- **NEVER** place the device on a flammable surface (e.g. table cloth, carpet, etc.).
- Do not place the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Do not block or partially cover the ventilation opening allowing the inflow and outflow of air to the unit. This may cause the unit to overheat. Keep the unit a minimum of 5-10 cm from walls and other objects.
- Do not place the induction cooker next to devices or objects, which react sensitively to magnetic fields (e.g. radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- The unit is not designed to operate with an external timer or remote control.
- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the unit directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- The unit should be placed in an area with easy access to the plug, in order to quickly remove it from the socket if necessary.

5.5 Operation

- Insert the plug into a single outlet.
  An audio signal will sound. The unit is in standby mode.
- Place appropriate cookware with food to be prepared in the middle of the cooking zone.
- If the cooking plate's temperature goes below 50℃ , the display reads **„L“**, at temperatures above 50℃ the display reads **„H“.**
- To turn the induction cooker on, press ⏻.
  Messages on the display will disappear. The **STANDBY** light will flash.
- Power and temperature control lights will come on. The unit is ready for selection of function.
- Lastly, press **1 - 10** or 🌡.

NOTE!

If no setting is entered within 30 seconds of pressing ⏻, the unit will automatically switch to STANDBY mode.

1. **1 - 10** The preset power stage **„1600 W“** is selected and the device turns on.

(Power stages: 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000 2200, 2600 and 3000 W)

With the selection key ▼ or ▲, you can change the settings at any time in a range from **1 - 10** (400 – 3000 W).

The LED control lamp **1 - 10** lights up.

2. 🌡 The preset temperature stage **„120℃“** is selected and the device turns on.

(Temperature stages: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 and 240℃).

With the selection key ▼ or ▲ you can change the settings at any time in a range from 60 – 240℃.

The LED control lamp 🌡 lights up.

Timer function:

After selection of the operating mode (power stage or temperature stage), press the ⏲ key. The numeral **„0“** appears on the display and the LED control lamp ⏲ next to the display lights up. By pressing the selection key ▼ or ▲ you can select the operating time in intervals of 5 minutes (up to 120 minutes maximum).
The time is counted down in 1-minute steps; afterwards the display returns to the previous mode (**1 - 10,** 🌡).

Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode.

☞ ***NOTE!***
During timer operation, you can change the duration at any time with the selection key ▼ or ▲***. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.***

You can also change the power or the temperature stage without changing the time setting.

☞ ***NOTE!***
If the time is not set, the unit will automatically turn off after 120 minutes.

CAUTION!

Do not place any empty cookware on the cooking zone. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection, a signal sounds and the device turns off.

The display shows the error message „E05“.

In this case, disconnect the device from the mains outlet and let it cool down for a few minutes.

After that the device works again without difficulties.

- Ensure that the cookware used will not scratch the surface of the heating plate, although this should not negatively affect the unit's functioning.
- **When cooking or heating is finished, remove the plug from its socket (do not rely solely on the sensory function)!**

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- The device should be cleaned regularly.
- Wipe off the cooking zone with a damp cloth or use a mild, non-abrasive soap solution.
- Wipe off the operating panel with a soft cloth or a mild detergent.
- Use soft cloth only and make sure you **never** use any kind of abrasive agents or pads, which could scratch the surface.
- After the cleaning procedure you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Make sure the device has been cleaned and dried properly for further usage.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Error Message	Cause	Solution
E01	• Short-lasting power lower tension (<160V).	• Remove the unit from the socket (remove the plug!). Re-connect the unit after several minutes.
E02	• Short-lasting power surge tension (>270V).	• Remove the unit from the socket (remove the plug!). Re-connect the unit after several minutes.
E03	• The device becomes too hot (e.g. due to blocked ventilation slots). • Parts are damaged (e.g. transistor).	• Clear/unblock ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes; the device is ready for operation afterwards. Contact the retailer in case the error message remains indicated in the display after the device has cooled off. • Contact retailer.
E05	• Overheating-protection on the power mode was activated (>150 ℃). The device switched off.	• Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for operation afterwards.
E06	• Temperature sensor defective or short circuit.	• Contact retailer.

Error Message	Cause	Solution
E07	• Overheating-protection on the temperature mode was activated (>240 °C). The device switched off.	• Remove the cookware from the hob. Let the device cool off for a few minutes. The device is ready for operation afterwards.
E08	• Temperature sensor malfunction.	• Contact retailer.

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

1. Généralités **36**
1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 36
1.2 Explication des symboles 36
1.3 Responsabilité et garantie 37
1.4 Protection des droits d´auteur 37
1.5 Déclaration de conformité 37

2. Sécurité **38**
2.1 Généralités 38
2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 38-39
2.3 Utilisation conforme 39

3. Transport, emballage et stockage **40**
3.1 Inspection suite au transport 40
3.2 Emballage 40
3.3 Stockage 40

4. Caractéristiques techniques **41**
4.1 Tableau de commande 41
4.2 Indications techniques 42

5. Installation et utilisation **42**
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction 42-43
5.2 Consignes de sécurité 43-44
5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée 45
5.4 Installation et branchement 46
5.5 Utilisation 46-48

6. Nettoyage et maintenance **48**
6.1 Consignes de sécurité 48
6.2 Nettoyage 48
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 49

7. Anomalies de fonctionnement **49-50**

8. Elimination des éléments usés **50**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! ***ATTENTION !***

- o L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- o Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La **plaque à induction** est **uniquement** destiné à la préparation et au réchauffement de produits alimentaires en utilisant de la vaisselle appropriée.

Il est **interdit** d'utiliser la **plaque à induction** pour :

- chauffer des liquides ou substances inflammables, qui peuvent nuire à la santé ou qui se volatilisent facilement ;
- chauffer des boîtes closes. Les boîtes pourraient exploser, c'est pourquoi il convient en tout cas d'enlever le couvercle.

! ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

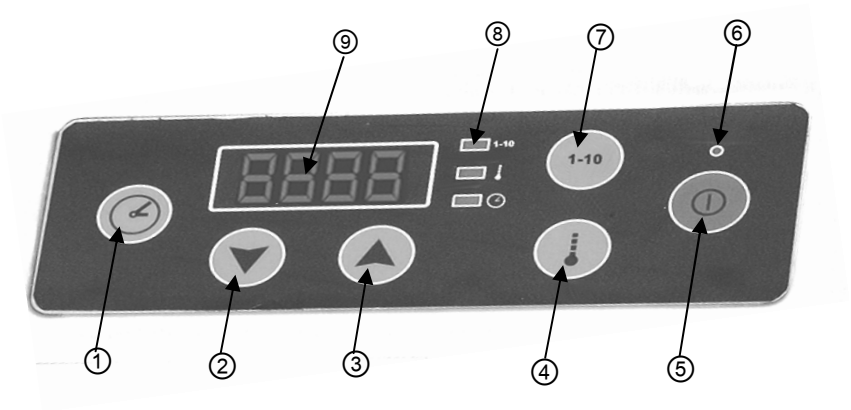
3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques
4.1 Tableau de commande



① Réglage de la durée

② Touche de sélection pour réduire la durée, la température ou la puissance

③ Touche de sélection pour augmenter la durée, la température ou la puissance

④ Réglage des niveaux de température

⑤ Touche **MARCHE/STANDBY**

⑥ Lampe témoin pour **MARCHE/STANDBY**

⑦ Réglage des niveaux de puissance (**1 - 10**)

⑧ Lampes témoin DEL pour la puissance (**1 - 10**), la température ( ) et la minuterie ( )

⑨ Ecran DEL

4.2 Indications techniques

Désignation :	Plaque à induction	
N° d'article / Modèle:	**105.930 / IK 30**	**105.930S / IK 30S**
Table de cuisson :	verre	verre (de Schott Glas)
Plage de température :	60° à 240℃	
Niveaux de puissance :	1 – 10 (400 à 3000 W)	
Alimentation :	230 V ~ 50 Hz 3000 W	
Dimensions:	L 327 x P 416 x H 101 mm	
Poids :	5,14 kg	
Niveau de bruit:	en-dessous de 70dB(A)	

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Une tension électrique est induite aux bornes d'une bobine conductrice en dessous du verre vitrocéramique. Lors de ce processus, des champs magnétiques sont créés qui chauffent directement le fond de la casserole par un effet physique.

Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie, car, contrairement aux tables de cuisson traditionnelles, il n'est pas nécessaire de chauffer préalablement l'élément de chauffage et la vitrocéramique.

Le fait que les temps de préparation se réduisent en raison des caractéristiques techniques décrites ci-dessus constitue un autre avantage.

De plus, toute modification de l'apport de chaleur est immédiatement suivie d'effet, et le système permet un réglage fin. La plaque à induction réagit aussi rapidement à des modifications du réglage qu'une table de cuisson à gaz, car l'énergie atteint immédiatement la casserole sans que d'autres matériaux doivent être chauffés d'abord.

Le principe de l'induction combine cette vitesse de réaction et l'avantage principal de l'électricité, à savoir la possibilité de doser exactement l'apport de chaleur.

D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole, les débordements éventuels ne brûlent pas et le risque de brûlure pour l'utilisateur est minimisé. L'échauffement de la vitrocéramique est uniquement dû à la chaleur dégagée par la batterie de cuisine chaude.
- Si l'appareil est allumé sans récipient ou si le récipient est retiré de la plaque, un signal d'avertissement se fait entendre et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.

- L’appareil reconnait si un récipient adéquat a été placé sur la plaque chauffante. Si le récipient ne convient pas à l’appareil vitro-céramique, le flux électrique n’est pas transmis et l’appareil s’éteint au bout de 30 secondes.
- Lors du fonctionnement de la plaque avec un récipient vide, un capteur de température assure la mise hors circuit automatique.

5.2 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L’appareil ne peut être branché qu’à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d’alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.

AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l’appareil chauffent beaucoup. Afin d’éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson. Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

N’enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d’air). Cela peut entraîner une électrocution.

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu’une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l’appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.

- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.
- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

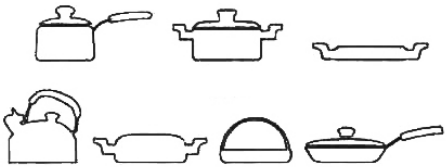
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée



- o Acier ou fonte émaillée;
- o Fer, acier ou fonte non émaillée;
- o Inox 18/0 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).

Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique (un aimant doit y adhérer). Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser des casseroles/poêles d'un diamètre entre 12 et 24 cm.

Par exemple
casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces
Acier chrome-nickel ● bord verseur ● Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

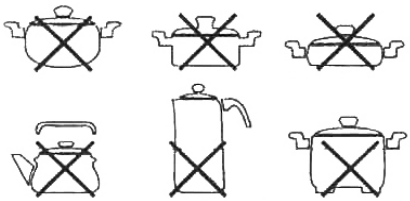
2,0 Litres ● Ø 16 cm ● Hauteur 10,0 cm
2,7 Litres ● Ø 18 cm ● Hauteur 11,0 cm
5,1 Litres ● Ø 24 cm ● Hauteur 11,5 cm
6,1 Litres ● Ø 20 cm ● Hauteur 20,0 cm

1 sauteuse

2,8 Litres ● Ø 24 cm ● Hauteur 6,5 cm

N° de commande Bartscher A130.442

Batterie de cuisine non appropriée



- o Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm;
- o Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température;
- o Inox, aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction;
- o Batterie de cuisine munie de pieds;
- o Récipients ayant un fond bombé.

REMARQUE !

Veuillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

Si le réchaud à induction reconnait une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entrainer le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.

5.4 Installation et branchement

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- N'installez pas la plaque à induction à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.
- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex des radios, des téléviseurs ou des magnétophones).
- L'appareil n'est pas destiné à un fonctionnement avec une minuterie externe et avec une commande à distance.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.

5.5 Utilisation

- Brancher la fiche à une prise de courant adéquate et unique.
  Un signal sonore retentit. L'appareil est en mode veille.
- Placer les récipients adaptés contenant les aliments au milieu de la plaque de cuisson.
- Si la température de la plaque de cuisson est inférieure à 50°C, la lettre **„L“**, s'affiche sur l'écran et si la température dépasse 50°C la le ttre **„H“** s'affiche**.**
- Appuyer sur la touche ⏻ pour allumer la plaque à induction.
  Les inscriptions disparaissent de l'écran. Le témoin de contrôle du mode **STANDBY** clignote.
- Les témoins de contrôle du niveau de puissance et de la température s'allument. L'appareil est prêt à l'emploi et au choix de la fonction désirée.
- Appuyer enfin sur la touche **1 - 10** ou 🌡.

INDICATION!

Si dans les 30 secondes suivant la pression sur la touche ⏻ aucun réglage n'est effectué, l'appareil se met automatiquement en mode* STANDBY*.

1. **1 - 10** Le niveau préréglé **„1600 W“** est sélectionné et l'appareil se met en marche.

(Niveaux de puissance : 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000, 2200, 2600 et 3000 W).

Les touches de sélection ▼ ou ▲ vous permettent de modifier à tout moment le réglage dans une la plage de **1** à **10** (400 à 3000 W).

La lampe témoin DEL **1 - 10** s'allume.

2. Le niveau de température **„120℃“** préréglé est sélectionné et l'appareil se met en marche.

(Niveaux de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240℃).

Les touches de sélection ▼ ou ▲ vous permettent de modifier à tout moment le réglage à l'intérieur d'une plage de 60 à 240℃.

La lampe témoin DEL s'allume.

Fonction minuterie

Après la sélection du mode de fonctionnement (niveau de puissance ou de température), appuyez sur la touche ⏲. L'écran affiche le chiffre **„0“** et la lampe témoin DEL ⏲ à côté de l'écran s'allume.

Les touches de sélection ▼ ou ▲ vous permettent maintenant de sélectionner la durée de fonctionnement à des intervalles de 5 minutes (jusqu'à 120 minutes maxi). La durée s'écoule en intervalles d'une minute, l'écran passant à l'affichage précédant (WATT, TEMP).

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit et l'appareil se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE !

Pendant l'utilisation de la fonction minuterie, vous pouvez à tout moment modifier la durée à l'aide des touches de sélection ▼ ou ▲. La fonction de mémorisation de l'appareil permet de sauvegarder le réglage du niveau de puissance ou du niveau de température.

De la même façon, vous pouvez modifier la sélection des niveaux de puissance ou de température sans que la durée programmée ne soit modifiée.

REMARQUE !

Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, l'appareil s'éteint automatiquement après 120 minutes.

ATTENTION !

Ne placez pas de récipient vide sur la table de cuisson.

L'échauffement d'un récipient vide active la protection contre la surchauffe, un signal retentit et l'appareil se met alors hors tension.

Le display affiche le message d'erreur « E05 ».

Dans ce cas débrancher l'appareil et laisser refroidir quelques minutes.

Ensuite l'appareil reprend son fonctionnement normal.

- Veiller à ce que le fond des récipients ne griffent pas la plaque de cuisson, bien que les éraflures n'influencent en rien le fonctionnement de l'appareil.
- **Après la cuisson ou le réchauffement des plats, retirer la fiche de la prise de courant (ne pas se fier uniquement à la fonction de reconnaissance de présence de récipient sur la plaque)!**

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyez le plan vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide ou en utilisant une solution savonneuse douce et non abrasive.
- Nettoyez le boîtier et le tableau de commande à l'aide d'un chiffon doux ou d'un détergent doux.
- N'utiliser qu'un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d'éponge gros sous risque de rayer le métal.
- Utiliser, après le nettoyage, un chiffon doux et sec pour essuyer et polir la surface.
- Assurez-vous que l'appareil a été nettoyé conformément aux consignes avant de le ranger dans un endroit sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Signalisation de l'erreur	Cause	Solution
E01	• Sous- tension brève (<160V).	• Débrancher l'appareil (retirer la fiche!). Après quelques minutes rebrancher l'appareil.
E02	• Surtension brève (>270V).	• Débrancher l'appareil (retirer la fiche!). Après quelques minutes rebrancher l'appareil.
E03	• L'appareil chauffe trop (p.ex. orifices de ventilation couverts).	• Découvrir les orifices de ventilation. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes, ensuite il est de nouveau prêt à fonctionner. Si, après le refroidissement, la signalisation de l'erreur apparaît toujours sur l'écran, contacter le revendeur.
	• Des éléments sont endommagées (p.ex. transistor).	• Contacter le revendeur.
E05	• La protection anti-surchauffe en mode fonctionnement s'est déclenchée (>150 ℃). L'appareil s'est arrêté.	• Enlever le récipient du plateau. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Ensuite l'appareil se met en marche et est de nouveau prêt à fonctionner.

Signalisation de l'erreur	Cause	Solution
E06	• Capteur de température en panne ou court-circuit.	• Contacter le revendeur.
E07	• La protection anti-surchauffe en mode température s'est déclenchée (>240°C). L'appareil s'est arrêté.	• Enlever le récipient du plateau. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Ensuite l'appareil se met en marche et est de nouveau prêt à fonctionner.
E08	• Défaillance du capteur de température.	• Contacter le revendeur.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bewaar de gebruiksaanwijzing binnen handbereik van het product!

1. Algemeen **52**
1.1 Informatie over gebruiksaanwijzing 52
1.2 Symboolverklaring 52
1.3 Aansprakelijkheid en Vrijwaring 53
1.4 Auteursrecht 53
1.5 Verklaring van Conformiteit 53

2. Zekerheid **54**
2.1 Algemeen 54
2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik van het apparaat 54-55
2.3 Reglementair gebruik 55

3. Transport, Verpakking en Bewaring **56**
3.1 Transportinspectie 56
3.2 Verpakking 56
3.3 Bewaring 56

4. Specificaties **57**
4.1 Bedieningspaneel 57
4.2 Technische Gegevens 58

5. Installatie en Bediening **58**
5.1 Werking van inductiekookplaten 58-59
5.2 Veiligheidsvoorschriften 59-60
5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei 61
5.4 Installatie en Aansluiting 62
5.5 Bediening 62-64

6. Reiniging en Onderhoud **64**
6.1 Veiligheidsvoorschriften 64
6.2 Reiniging 64
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 65

7. Verwijderen van storingen **65-66**

8. Verwijderen **66**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPLETTEN!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPLETTEN!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De inductiekookplaat is **alleen maar** bestemd voor het **voorbereiden en verwarmen** van levensmiddelen met gebruik van daarvoor geschikt kookgerei.

De inductiekookplaat mag **niet** gebruikt worden voor:

- het opwarmen en verwarmen van brandbare en andere vloeistoffen en materialen, die schadelijk voor de gezondheid zijn of die snel vervliegen;
- het opwarmen van gesloten blikjes. De blikjes kunnen ontploffen, in ieder geval vroeger het deksel verwijderen.

OPLETTEN!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik,, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

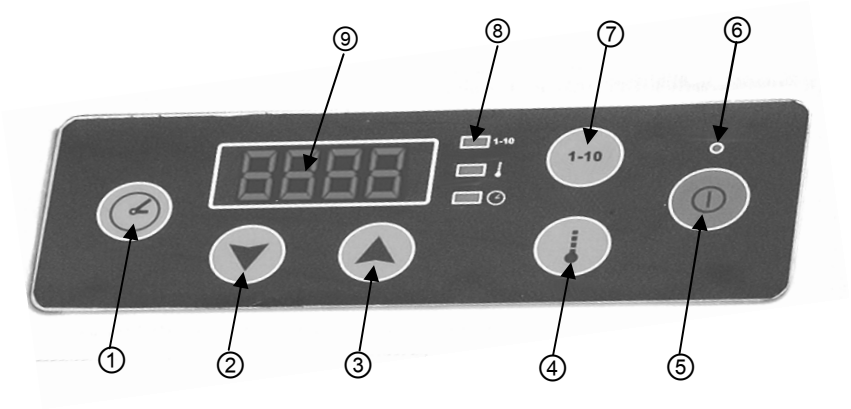
3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties
4.1 Bedieningspaneel



① Instelling van de tijd

② Keuzeknop : tijd, temperatuur of vermogen kunnen worden verlaagd

③ Keuzeknop : tijd, temperatuur of vermogen kunnen worden verhoogd

④ Keuze temperatuurniveau

⑤ Knop **INGESCHAKELD / WAAKSTAND**

⑥ Controlelampje **INGESCHAKELD / WAAKSTAND**

⑦ Vermogenskeuze **1 - 10**

⑧ LED-controlelampje vermogen (**1 - 10**), temperatuur ( ) en tijd ( )

⑨ Led-display

4.2 Dane techniczne

Naam	Inductiekookplaat	
Artikelnr. / Model:	**105.930 / IK 30**	**105.930S / IK 30S**
Kookplaat:	glas	Schott glas
Temperatuurbereik:	60° tot 240℃	
Vermogensniveaus:	1 – 10 (400 tot 3000 W)	
Aansluitwaarde:	230 V ~ 50 Hz 3000 W	
Afmetingen:	B 327 x D 416 x H 101 mm	
Gewicht:	5,42 kg	
Ruisniveau:	onder 70 dB(A)	

Technische wijzigingen voorbehouden!

5. Installatie en Bediening

5.1 Werking van inductiekookplaten

Bij inductiekokers wordt een geleiderspoel onder de glaskeramiek onder spanning gezet. Hierbij ontstaan magneetvelden, die door een natuurkundig effect direct de bodem van de pan verwarmen.

Dit betekent tijd- en energiebesparing, omdat niet, zoals bij gebruikelijke kookvelden, eerst het verwarmingselement en de glaskeramiek wordt verwarmd.

Een ander voordeel vormen - op grond van de boven beschreven technische eigenschappen - de zeer korte aankooktijden.

Verder volgt de warmtetoevoer snel elke verandering van de instelling en laat zich fijn gegradeerd regelen. De inductiekoker reageert bij veranderingen van de instellingen vergelijkbaar snel met een gasfornuis, omdat de energie de pan meteen bereikt, zonder dat eerst andere materialen verwarmd moeten worden.

De inductietechniek verbindt deze reactiesnelheid met het principiële voordeel van de stroom, om de warmtetoevoer nauwkeurig te kunnen doseren.

Overige voordelen van een inductiekoker:

- Omdat het kookveld alleen maar indirect boven de bodem van het kookgerei verwarmd wordt, kan overlopend kookgoed niet vastbranden, ook ontstaat er nauwelijks verbrandingsgevaar voor de gebruiker. De verwarming van het kookveld is alleen een gevolg van het hete kookgerei.
- Als het apparaat wordt ingeschakeld zonder dat er een pan op de plaat staat of als de pan wordt verwijderd van de plaat, dan hoort u een herhaald waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt zichzelf na ca. 30 seconden uit.

- Het apparaat detecteert of er zich een geschikte pan op de kookplaat bevindt. Als de pan niet geschikt is voor inductiekookplaten, dan vindt er geen energieoverdracht plaats. Het apparaat schakelt zich na ca. 30 seconden uit.
- Bij gebruik van het apparaat met leeg kookgerei zorgt een temperatuursensor voor een automatische uitschakeling.

5.2 Veiligheidsaanwijzingen

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.
De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.
De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.

WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

Tijdens het gebruik worden enkele onderdelen van het apparaat zeer heet. Om verwondingen te voorkomen, hete onderdelen van het apparaat niet aanraken.
De inductiekoker zelf ontwikkeld tijdens het koken geen warmte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter het kookveld!

- Gebruik dit apparaat niet, wanneer het niet correct functioneert, beschadigd is of op de grond is gevallen.
- Geen toebehoor- en reserveonderdelen gebruiken, die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Deze kunnen een gevaar voor de gebruiker vormen, schade aan het apparaat veroorzaken of tot letselschade leiden, bovendien vervalt de garantie.
- Kabel niet over tapijtstof of andere warmte-isoleringen leggen. Kabel niet afdekken en uit de buurt van arbeidsbereiken houden. Apparaat niet in water dompelen.

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Geen voorwerpen zoals metaaldraad of werktuigen in de ventilatiesleuven (ventilatie- en afvoerlucht) steken. Dit kan tot verwondingen door stroomschokken leiden.

- De inductiekoker tijdens het koken of met heet kookgerei op het kookveld niet verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet om allerlei voorwerpen op weg te zetten. Zet er bijvoorbeeld geen lege containers op.

- Leg geen metalen keukengereedschappen, kook- of pannendeksel, messen of andere voorwerpen uit metaal op het kookveld. Als het apparaat ingeschakeld wordt, kunnen deze voorwerpen zich verwarmen.
- Houd er rekening mee, dat voorwerpen die u draagt zoals ringen, horloges etc. heet kunnen worden als zij zich dicht bij het kookvlak bevinden.
- Het oppervlak van het kookveld bestaat uit temperatuurbestendig glas. In het geval van een beschadiging, ook als het maar om een klein scheurtje gaat, het apparaat direct van de stroomverzorging scheiden en de klantendienst informeren.
- Tijdens het gebruik van het apparaat geen magnetiseerbare voorwerpen zoals b.v. kredietkaarten, cassettes enz. op het kookveld leggen.
- Om oververhitting te vermijden geen aluminiumfolie of metaalplaten op het oppervlak van het apparaat leggen.
- Geen brandbare (ontvlambare), zure of alkalische materialen of stoffen in de buurt van het apparaat brengen, omdat deze de levensduur van het apparaat kunnen verkorten en bij het inschakelen het gevaar van een ontploffing kan ontstaan.
- Wetenschappelijke tests hebben aangetoond, dat inductiekokers geen gevaar veroorzaken. Personen met een pacemaker moeten echter op een afstand van tenminste 60 cm van het apparaat blijven, wanneer het in bedrijf is.

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Apparaat kan bij ondeskundige installatie verwondingen veroorzaken!

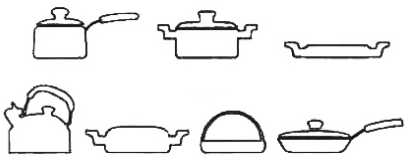
Vóór de installatie de gegevens van het plaatselijke stroomnet met de technische informatie van het apparaat vergelijken (zie typeplaatje).

Apparaat alleen bij overeenstemming aansluiten!

Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen!

5.3 Geschikt en ongeschikt kookgerei

Geschikt kookgerei



- o Staal of geëmailleerd gietijzer;
- o IJzer, staal of niet geëmailleerd gietijzer;
- o Edelstaal 18/0 en aluminium, wanneer dit voor inductie als geschikt uitgewezen is (a.u.b. beschrijving van het kookgerei in acht nemen).

Om correct te functioneren, moeten alle pannen een vlakke magnetische bodem (een magneet moet hieraan blijven kleven) hebben. Om betere resultaten te bereiken, adviseren wij pannen met een diameter van 12 cm tot max. 24 cm.

Bijvoorbeeld
Inductiekookpannen, 9-delige kookpannenset
Chroomnikkelstaal ● gietrand ● koude handgrepen

4 pannen met deksels

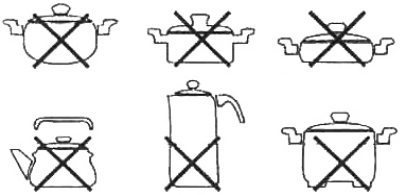
2,0 Liter ● Ø 16 cm ● hoogte 10,0 cm
2,7 Liter ● Ø 18 cm ● hoogte 11,0 cm
5,1 Liter ● Ø 24 cm ● hoogte 11,5 cm
6,1 Liter ● Ø 20 cm ● hoogte 20,0 cm

1 pan

2,8 Liter ● Ø 24 cm ● hoogte 6,5 cm

Bartscher bestel-nr.: A130.442

Ongeschikt kookgerei



- o Potten/pannen met een diameter van minder dan 12 cm;
- o Keramiek, glas;
- o Edelstaal, aluminium, brons of oper, hetzij deze zijn uitdrukkelijk uitgewezen voor inductiekoken;
- o Kookgerei met voeten;{0}
- o Potten/pannen met gewelfde bodems.

AANWIJZING!

Gebruik a.u.b. uitsluitend kookgerei, dat expliciet als geschikt voor inductiekookplaten uitgewezen is!

Als de inductiekookplaat een te grote afwijking van de magnetiserende container detecteert, dan volgt een daling van het vermogen. Hierdoor kan de beveiliging tegen oververhitting stoppen met werken. Gebruik daarom nooit containers van aluminium, brons of niet-metalen materialen.

5.4 Opstellen en aansluiten

- Eerst de ketel uitpakken en alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Het apparaat op vlakke, zekere plek plaatsen, die voor het gewicht van het apparaat voldoende is en die niet warmtegevoelig is.
- Plaats het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond (zoals b.v.: tafelkleed, tapijt, etc.).
- Het apparaat niet in de buurt van open vuurplaatsen, elektroovens, verwarmingen of andere warmtebronnen opstellen.
- De ventilatieopening die dient voor de toe- en afvoer van lucht uit het apparaat mag niet geblokkeerd of bedekt worden. Dit kan leiden tot oververhitting van het apparaat. Houd rond het apparaat een afstand aan van minimaal 5 - 10 cm tot muren en andere voorwerpen.
- Stel de inductiekoker niet op in de buurt van apparaten en voorwerpen, die gevoelig op magneetvelden reageren (b.v.: radio's, TV's, cassetterecorders, etc.).
- Het apparaat is niet geschikt voor werking met een externe timer of afstandsbediening.
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het netwerk.

5.5 Bediening

- Sluit het apparaat aan op een geschikt stopcontact.
  U hoort een geluidssignaal. Het apparaat bevindt zich nu in de waakstand.
- Plaats een geschikte pan met een gerecht op het midden van de kookplaat.
- Als de temperatuur van de kookplaat lager is dan 50℃ verschijnt de letter **"L"** op de display; als de temperatuur van de kookplaat hoger is dan 50℃ verschijnt de letter **"H"** op de display.
- Druk op de knop ⏻ om de inductiekookplaat aan te zetten.
  De mededelingen op het display verdwijnen. Het controlelampje voor de **WAAKSTAND** knippert.
- De controlelampjes voor het vermogens- en temperatuurniveau gaan branden. Het apparaat is klaar voor het kiezen van een functie.
- Druk aan het einde op de knop **1 - 10** of 🌡.

AANWIJZING!

Als binnen 30 seconden na het indrukken van de knop ⏻ geen enkele instelling wordt ingevoerd, schakelt het apparaat automatisch over op de WAAKSTAND .

1. 1 - 10 Het vooraf ingestelde vermogen "1600 W" verschijnt en het apparaat gaat aan.

(Vermogensniveaus: 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000, 2200, 2600 en 3000 W)

Met de keuzeknoppen ▼ of ▲ kan op elk moment de instelling veranderd worden binnen het bereik **1 - 10** (400 - 3000 W).

Het led-controlelampje **1 - 10** gaat branden.

2. De vooraf ingestelde temperatuur "120 °C" verschijn t en het apparaat gaat aan.

(Temperatuurniveau's: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 en 240 °C).

Met de keuzeknoppen ▼ of ▲ kan op elk moment de instelling veranderd worden binnen het bereik (60 - 240 °C).

Het led-controlelampje gaat branden.

Timer:

Druk na de keuze voor de werkingswijze (vermogensniveau of temperatuur) op de knop in. Op de display verschijnt het cijfer **"0"** en het led-controlelampje naast de display gaat branden. De werkingstijd kan nu ingesteld worden met de keuzeknoppen ▼ of ▲ met intervallen van 5 minuten (maximaal tot 120 minuten).

De tijd wordt afgeteld met stappen van 1 minuut en het display schakelt terug naar de voorgaande gegevens (WATT, TEMP).

Als de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidsignaal en het apparaat schakelt automatisch over op de waakstand.

AANWIJZING!

Tijdens de werking kan op elk moment de tijd gewijzigd worden met behulp van de keuzeknoppen ▼ of ▲. Dankzij de geheugenfunctie van het apparaat blijven de ingestelde vermogensniveaus en evt. temperaturen ongewijzigd.

Op dezelfde manier kan het vermogensniveau en evt. de temperatuur veranderd worden, zonder dat de tijdsinstelling wijzigt.

AANWIJZING!

Als u de tijd niet instelt, schakelt het apparaat na 120 minuten automatisch uit.

OPLETTEN!

Zet geen leeg kookgerei op de kookoppervlakte.

Het verwarmen van een lege pan of koekenpan activeert de beveiliging tegen oververhitting, u hoort een geluidsignaal en het apparaat schakelt uit.

Op het display verschijnt de foutmelding "E05".

Koppel in dat geval het apparaat los van het stopcontact en laat het een paar minuten afkoelen.

Het apparaat functioneert daarna zonder problemen.

- Let er op, dat de onderkant van de pannen geen krassen maakt op het kookvlak, hoewel een gekrast oppervlak geen negatieve invloed heeft op het gebruik.
- Haal na afloop van het kook- of opwarmproces de stekker uit het stopcontact (vertrouw niet uitsluitend op de detectiefunctie voor de aanwezigheid van pannen)!

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- o Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- o Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

OPLETTEN!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- o Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden.
- o De kookplaat en bedieningspaneel met een zachte en vochtige doek reinigen, met gebruik van het zachte en niet schurende zeepsop.
- o Allen zachte doekjes gebruiken en **nooit** gebruik maken van schurende afwasmiddelen, die het metaal zouden kunnen beschadigen.
- o Na het reinigen met zachte, droge doek afdrogen en de verwarmingsplaat polijsten.
- o Voor het plaatsen van het apparaat op de droge plek, weest u zeker, dat het apparaat schoon is.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Verwijderen van storingen

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E01	• Kortdurende spanningsterugval (<160V)	• Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.
E02	• Kortdurende overspanning (>270V)	• Koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker eruit!). Sluit het apparaat na enkele minuten opnieuw aan.
E03	• Bovenmatige stijging van de temperatuur van het apparaat (bv. als gevolg van bedekte ventilatie-openingen) • Beschadigd onderdeel (bv. transistor)	• Maak de ventilatieopening vrij. Laat het apparaat enige minuten afkoelen, daarna kunt u het opnieuw gebruiken. Indien na afkoeling op de display nog steeds de foutmelding te zien is, neem dan contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.
E05	• Tijdens de werking is de beveiliging tegen oververhitting (>150 °C) ingeschakeld. Het apparaat schakelt zich uit.	• Haal het kookgerei van de kookplaat. Wacht enige minuten totdat het apparaat is afgekoeld. Hierna is het apparaat weer klaar voor gebruik.

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E06	• Beschadiging van de temperatuurvoeler of kortsluiting	• Neem contact op met de leverancier.
E07	• In de temperatuurmodus is de beveiliging tegen oververhitting (>240 °C) ingeschakeld. Het apparaat schakelt zich uit.	• Haal het kookgerei van de kookplaat. Wacht enige minuten totdat het apparaat is afgekoeld. Hierna is het apparaat weer klaar voor gebruik.
E08	• Defecte temperatuurvoeler	• Neem contact op met de leverancier.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

1. Informacje ogólne **68**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 68
1.2 Wyjaśnienie symboli 68
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja 69
1.4 Ochrona praw autorskich 69
1.5 Deklaracja Zgodności 69

2. Bezpieczeństwo **70**
2.1 Informacje ogólne 70
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 70-71
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 71

3. Transport, opakowanie i magazynowanie **72**
3.1 Kontrola dostawy 72
3.2 Opakowanie 72
3.3 Magazynowanie 72

4. Parametry techniczne **73**
4.1 Panel obsługi 73
4.2 Dane techniczne 74

5. Instalacja i obsługa urządzenia **74**
5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych 74-75
5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 75-76
5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie 77
5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia 78
5.5 Obsługa 78-80

6. Czyszczenie i konserwacja **80**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 80
6.2 Czyszczenie 80
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 81

7. Możliwe usterki **81-82**

8. Utylizacja **82**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grozi poparzeniem!

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Kuchenka indukcyjna jest przeznaczona **tylko** do **przygotowywania i podgrzewania** produktów spożywczych przy zastosowaniu odpowiednich naczyń.

Nie używać **kuchenki indukcyjnej** do:

- odgrzewania i ogrzewania łatwopalnych, szkodliwych dla zdrowia, łatwo ulatniających się lub podobnych płynów i materiałów;
- rozgrzewania zamkniętych puszek. Puszki mogą wybuchnąć, wcześniej w każdym razie usunąć wieczko.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

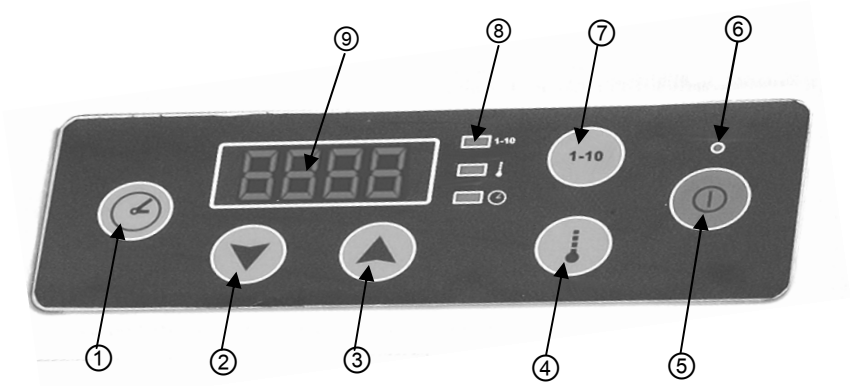
3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne
4.1 Panel obsługi



① Ustawianie czasu

② Przycisk wyboru : czas, temperatura lub moc mogą być zredukowane

③ Przycisk wyboru : czas, temperatura lub moc mogą być podniesione

④ Wybór poziomu temperatury

⑤ Przycisk **W ŁĄCZONY / CZUWANIE**

⑥ Lampka kontrolna **WŁĄCZONY / CZUWANIE**

⑦ Wybór mocy **1 – 10**

⑧ Diodowa lampka kontrolna mocy (**1 – 10**), temperatury ( ) i czasu ( )

⑨ Diodowy wyświetlacz

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Kuchenka indukcyjna	
Nr artykułu / Model:	**105.930 / IK 30**	**105.930S / IK 30S**
Płyta grzewcza:	szkło	szkło Schott
Zakres regulacji temp.:	60° do 240° C	
Stopnie mocy:	1 – 10 (400 do 3000 W)	
Zasilanie:	230 V 50 Hz 3000 W	
Wymiary:	szer. 327 x głęb. 416 x wys. 101 mm	
Waga:	5,42 kg	
Poziom szumów:	poniżej 70 dB(A)	

Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian!

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Sposób działania indukcyjnych stref grzewczych

W kuchenkach indukcyjnych do zezwoju przewodu pod szkłem doprowadzane jest napięcie elektryczne. Powstają przy tym pola magnetyczne, które poprzez efekt fizyczny bezpośrednio ogrzewają garnek.

Oznacza to oszczędność czasu i energii, ponieważ nie są tu ogrzewane najpierw, tak jak w konwencjonalnych polach grzewczych, element grzewczy i szklana powierzchnia gotująca.

Kolejną zaletą jest bardzo krótki czas potrzebny do zagotowania, będący skutkeim wyżej opisanych właściwości technicznych.

Dopływ ciepła zmienia się natychmiast przy zmianie ustawienia i można go bardzo precyzyjnie regulować. Gotująca powierzchnia indukcyjna reaguje na zmiany ustawienia podobnie szybko jak kuchenka gazowa, gdyż energia dociera natychmiast to garnka, nie nagrzewając najpierw innych materiałów.

Technika indukcyjna łączy tę szybkość reakcji z podstawową zaletą prądu umożliwiającą dokładne dozowanie dopływu ciepła.

Pozostałe zalety kuchenki indukcyjnej:

- Ponieważ płyta grzewcza ogrzewana jest tylko niebezpośrednio, poprzez dno naczynia, kipiąca potrawa nie może się mocno przypalić i powstaje tylko niewielkie niebezpieczeństwo oparzenia przez użytkownika. Ogrzanie szklanej powierzchni gotującej jest jedynie efektem gorącego naczynia do gotowania.
- Jeśli urządzenie zostanie włączone bez stojącego na płycie naczynia lub jeśli naczynie zostanie zdjęte z płyty, słychać powtarzający się sygnał ostrzegawczy i urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.

- Urządzenie rozpoznaje, czy na płycie gotującej znajduje się odpowiednie naczynie. Jeśli urządzenie nie jest odpowiednie do kuchenek indukcyjnych, nie następuje przekaz energii. Urządzenie wyłącza się po ok. 30 sekundach.
- Przy pracy urządzenia z pustym naczyniem do gotowania czujnik temperatury zapewnia automatyczne wyłączenie.

5.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem. Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód. Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.

OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia zewnętrzna!

Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy nagrzewają się. Należy zachować ostrożność przy dotykaniu tych powierzchni, aby uniknąć obrażeń ciała. Kuchenka indukcyjna jako taka nie wytwarza podczas procesu gotowania ciepła. Jednak temperatura naczynia do gotowania ogrzewa powierzchnię gotującą!

- o Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- o Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- o Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Nie wkładać do szczelin wentylacyjnych (powietrze dopływające i powrotne) żadnych przedmiotów ani metalowych drutów. Może to doprowadzić do porażenia prądem.

- Nie przestawiać kuchenki indukcyjnej podczas procesu gotowania lub z gorącym naczyniem na powierzchni gotującej.
- Nie należy używać urządzenia, jako miejsca do odstawiania różnych przedmiotów. Nie należy odstawiać na nim np. pustych pojemników.

- Nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży czy innych przedmiotów z metalu. Jeśli urządzenie zostanie włączone, przedmioty te mogłyby ulec rozgrzaniu.
- Należy pamiętać, że noszone przedmioty, takie jak pierścionki, zegarki itd. Mogą stać się gorące, jeśli znajdą się blisko powierzchni gotującej.
- Zewnętrzna powierzchnia gotująca wykonana jest odpornego na zmiany temperatury szkła. W przypadku uszkodzenia, nawet jeśli będzie to małe zarysowanie, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu i powiadomić obsługę klienta.
- Podczas pracy urządzenia nie kłaść na powierzchnię gotującą żadnych magnetyzujących urządzeń, jak np. karty kredytowe, kasety itp.
- Aby uniknąć przegrzania, nie kłaść na powierzchnię zewnętrzną urządzenia folii aluminiowych czy płyt metalowych.
- Nie trzymać w pobliżu urządzenia żadnych łatwopalnych, kwaśnych lub alkalicznych materiałów, ponieważ mogłoby to skrócić żywotność urządzenia, a podczas włączania może powstać niebezpieczeństwo wybuchu.
- Testy naukowe udowodniły, że kuchenki indukcyjne nie są niebezpieczne. Jednak osoby, które noszą stymulator pracy serca, powinny znajdować się podczas pracy urządzenia w odległości przynajmniej 60 m od niego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

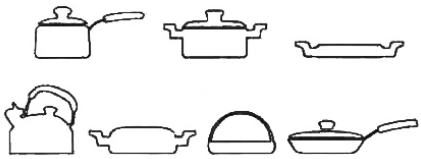
Przed instalacją urządzenia należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko wtedy, gdy powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.3 Naczynia odpowiednie i nieodpowiednie

Naczynia odpowiednie



- o stal lub żeliwo emaliowane;
- o żelazo, stal lub nie emaliowane żeliwo;
- o stal szlachetna 18/0 i aluminium, jeśli jest oznakowane, jako przystosowane do indukcji (zwrócić uwagę na oznakowania na naczyniach).

Do dobrego funkcjonowania wszystkie garnki i patelnie muszą mieć płaskie, magnetyczne dno (magnes musi się go trzymać). Dla osiągnięcia lepszych rezultatów polecamy patelnie i garnki o średnicy pomiędzy 12 i 24 cm.

Na przykład
garnki indukcyjne, zestaw 9-częściowy
stal chromowo-niklowa ● polerowany brzeg ● nienagrzewające się uchwyty

4 garnki z pokrywami

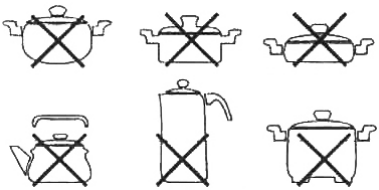
2,0 litry ● Ø 16 cm ● wys. 10,0 cm
2,7 litra ● Ø 18 cm ● wys. 11,0 cm
5,1 litra ● Ø 24 cm ● wys. 11,5 cm
6,1 litra ● Ø 20 cm ● wys. 20,0 cm

1 patelnia

2,8 litra ● Ø 24 cm ● wys. 6,5 cm

Bartscher Nr Art. A130.442

Nieodpowiednie naczynia



- o garnki / patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm;
- o ceramika, szkło;
- o stal szlachetna, aluminium, brąz lub miedź, chyba że są wyraźnie oznakowane jako odpowiednie do kuchenek indukcyjnych;
- o naczynia ze stopkami;
- o pojemniki z wypukłym dnem.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Proszę używać tylko pojemników do gotowania, które są wyraźnie oznaczone jako nadające się do kuchenek indukcyjnych.

Jeśli kuchenka indukcyjna rozpozna zbyt duże odchylenie od pojemnika magnetyzującego, następuje spadek mocy. Może przez to przestać działać zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dlatego nie należy stosować pojemników aluminiowych, z brązu lub niemetalowych.

5.4 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Ustawić urządzenie na płaskim, pewnym podłożu, które wytrzyma wagę urządzenia i które nie jest wrażliwe na ciepło.
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan.)
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.
- Nie należy blokować ani przykrywać otworu wentylacyjnego służącego do doprowadzania i odprowadzania z urządzenia powietrza. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Należy zachować odstęp od ścian i przedmiotów wokół urządzenia minimum 5 – 10 cm.
- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń i przedmiotów, które są wrażliwe na działanie pola magnetycznego (np. radio, telewizor, magnetofon kasetowy itp.).
- Urządzenie należy ustawić tak, aby był łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie potrzeby urządzenie można było szybko wyłączyć z sieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem i ze zdalnym sterowaniem.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.5 Obsługa

- Wtyczkę podłączyć do odpowiedniego gniazdka pojedynczego.

  Rozlega się sygnał dźwiękowy. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.
- Odpowiednie naczynie do gotowania z potrawą ustawić na środku płyty grzewczej.
- Jeżeli temperatura płyty grzewczej jest niższa od 50℃, na wyświetlaczu pojawia się **„L“**, przy temperaturze płyty grzewczej wyższej niż 50℃ na wyświetlaczu pojawia się **„H“.**
- Aby włączyć kuchenkę indukcyjną należy wcisnąć przycisk ⏻.

  Komunikaty na wyświetlaczu znikają. Miga lampka kontrolna trybu **CZUWANIE**.
- Lampki kontrolne poziomu mocy i temperatury zapalają się. Urządzenie jest gotowe do wyboru funkcji.
- Na zakończenie należy wcisnąć przycisk **1 - 10** lub 🌡.

WSKAZÓWKA!

Jeżeli w ciągu 30 sekund po wciśnięciu przycisku ⏻ nie będą wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie przełącza się automatycznie na tryb CZUWANIA.

1. 1 – 10 Pojawia się uprzednio nastawiona moc „1600 W“ i urządzenie się włącza.

(Poziomy mocy: 400, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000, 2200, 2600 i 3000 W)

Przyciskami wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w obszarze **1 - 10** (400 – 3000 W).

Diodowa lampka kontrolna **1 - 10** zapala się.

2. Pojawia się uprzednio nastawiona temperatura „120℃“ i urz ądzenie się włącza.

(Poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240℃)

Przyciskami wyboru ▼ lub ▲ można w każdej chwili zmienić ustawienie w obszarze 60 – 240℃.

Diodowa lampka kontrolna zapala się.

Funkcja zegara:

Po wyborze rodzaju pracy (poziom mocy lub poziom temperatury) należy wcisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0“ a obok wyświetlacza zapali się diodowa lampka kontrolna . Przyciskami wyboru ▼ lub ▲ można teraz wybrać czas pracy w odstępach 5-minutowych (maksymalnie do 120 minut).
Czas jest odliczany w odstępach minutowych w dół, przy czym wyświetlacz przełącza sie na poprzednie dane (WATT, TEMP).
Po upływie ustawionego czasu słychać dźwięk akustyczny i urządzenie automatycznie przełącza się na tryb czuwania.

WSKAZÓWKA!
Podczas pracy timera można w każdej chwili zmienić ustawiony czas za pomocą przycisków wyboru ▼ lub ▲. Dzięki funkcji pamięci urządzenia ustawione poziomy mocy, ew. temperatury pozostają przy tym niezmienione.

Podobnie można zmieniać poziom mocy, ew. temperatury, nie zmieniając przy tym danych czasowych.

WSKAZÓWKA!
Jeżeli czas nie został ustawiony, urządzenie wyłącza się automatycznie po 120 minutach.

OSTRZEŻENIE!

Nie stawiać pustych naczyń do gotowania na powierzchni gotującej.
Rozgrzanie pustego garnka lub pustej patelni aktywuje mechanizm ochrony przed przegrzaniem, słychać sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłącza.
Na wyświetlaczu pojawia się informacja o błędzie „E05“.
W takim przypadku odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego i pozostawić do wystygnięcia na kilka minut.
Później urządzenie funkcjonuje bez problemu.

- Należy zwrócić uwagę, aby dno naczyń nie obcierało powierzchni pola grzejnego, chociaż porysowana powierzchnia nie wpływa negatywnie na użytkowanie.
- **Po zakończeniu procesu gotowania lub utrzymywania ciepła należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego (nie należy polegać wyłącznie na funkcji rozpoznawania obecności naczynia)!**

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- o Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- o Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- o Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- o Urządzenie należy regularnie czyścić.
- o Powierzchnię gotującą przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką z łagodnym, nie szorującym roztworem mydła.
- o Panel obsługi przetrzeć miękką ściereczką z łagodnym roztworem mydła.
- o Należy stosować wyłącznie miękkie ściereczki i **absolutnie** wystrzegać się ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować metal.
- o Po umyciu urządzenia należy wziąć miękką, suchą ściereczkę i osuszyć oraz wypolerować nią powierzchnię podgrzewacza.
- o Przed schowaniem urządzenia w jakimś suchym miejscu, należy upewnić się, że podgrzewacz jest na pewno czysty.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E01	• Krótkotrwały spadek napięcia (<160V)	• Odłączyć urządzenie od sieci (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.
E02	• Krótkotrwałe przepięcie (<270V)	• Odłączyć urządzenie od sieci (wyciągnąć wtyczkę!). Po kilku minutach ponownie podłączyć urządzenie.
E03	• Nadmiernie rośnie temperatura urządzenia (np. z powodu zakrycia szczeliny wentylacyjnej) • Uszkodzona część (np. tranzystor)	• Odkryć szczelinę wentylacyjną. Urządzenie pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, po czym ponownie można z niego korzystać. Jeśli po ochłodzeniu na wyświetlaczu nadal widnieje komunikat błędu, skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą
E05	• W trybie pracy zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (>150 °C). Urz ądzenie wyłącza się.	• Zdjąć naczynie z płyty grzewczej. Poczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po tym czasie urządzenie jest ponownie gotowe do eksploatacji.

Komunikat błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E06	• Uszkodzenie czujnika temperatury lub zwarcie	• Skontaktować się ze sprzedawcą
E07	• W trybie temperatury zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (>240 ℃). Urz ądzenie wyłącza się.	• Zdjąć naczynie z płyty grzewczej. Poczekać kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Po tym czasie urządzenie jest ponownie gotowe do eksploatacji.
E08	• Usterka czujnika temperatury	• Skontaktować się ze sprzedawcą

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120